本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎3-2-95	☎06（586）3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2-2-19	☎0722（38）1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町39-6	☎0726（71）0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2-3-17	☎0729（62）1131
兵庫支社	〒650	神戸市中央区東川崎町1-8-2	☎078（360）3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町1番地	☎075（311）7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北2-4-1	☎0742（44）1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1-5	☎0734（31）2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町4-8	☎0792（85）2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-57	☎0796（23）2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町5-34	☎0775（62）5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町12-11	☎0749（22）3131
長浜営業センター	〒526	長浜市南呉服町3-4	☎0749（62）7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4-1-2	☎06（202）2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にして、（火気に注意して）もよりの大阪ガス支社または、大阪ガスサービスショップに連絡してください。

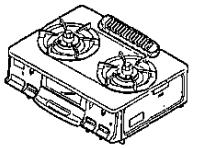
ガステーブル 取扱説明書

[SAFULL セイフル]

商品コード
10-666・667

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブル《セイフル》をお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。



○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型式名
LW2202SL
LW2202SR

大阪ガス

T897

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

☆誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの三つに区分しています。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を表しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を表しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を表しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。

☆注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵表示	意味
	上記表示項目を守らなかった場合に起こりうる現象を表します。
	一般的な「危険」・「警告」・「注意」
	高温注意
	発火注意
	一般的な禁止
	火気禁止
	分解禁止
	接触禁止
	必ず行う

もくじ

もくじ　ページ

特に注意していただきたいこと　1〜8

1. 使用前に
- 機器の組立てと設置　9〜13
  - 組立てかた　9
  - 乾電池の取り付けかた　10
  - 設置場所　11
  - 周囲の防火措置　11〜12
  - ゴム管の接続　13

2. 使いかた
- 各部のなまえとはたらき　14
- 点火・消火のしかた(コンロ)　15〜16
- 点火・消火のしかた(グリル)　17〜18
- 沸騰自動消火機能の使いかた　19
- 焼き物モードの使いかた　20
- 安全機能・温度センサーについて　21〜23
- 中華鍋・鍋の選びかたについて　24

3. 点検・お手入れ、他
- 点検・お手入れ　25〜27
  - 点検　25
  - お手入れ　25〜26
  - お手入れ後のセット方法　27
    (バーナーキャップ・グリル水入れ皿)
- 故障かな？と思ったら　28〜29
- アフターサービス・仕様　30〜31
  - アフターサービス　30
  - 仕様　31

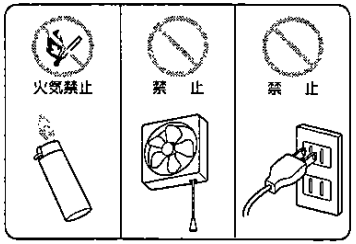
特に注意していただきたいこと

⚠ 危　険

■ガス漏れ時の処置について

ガス漏れに気付いたときは、右記①～③の処置を行う。
また、絶対に火をつけたり、電気器具(換気扇など)のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差しおよび、周辺の電話を使用しない。

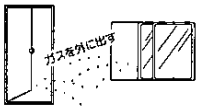
火や火花で引火し、爆発事故を起こすおそれがあります。



① すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。

閉じる

② ガスを外に出す。(窓や戸を開ける。)



ガスを外に出す

③ 販売店または、もよりの大阪ガスへ連絡する。

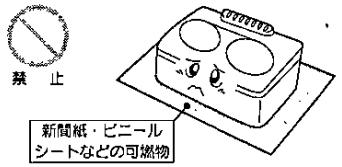
連絡する

※周辺の電話は使用しないでください。

⚠ 警　告

- 新聞紙、ビニールシートなどの可燃物を機器の下に敷かない。

火災のおそれがあります。



- チャオバーナー側は壁から離す。

火災のおそれがあります。

※10-666は左側がチャオバーナー、10-667は右側がチャオバーナーになっています。
※チャオバーナーは壁側の反対にするか、壁との離隔距離を十分にとってください。
(離隔距離については11ページからの「周囲の防火措置」を参照してください。)

⚠ 警　告

- 機器設置の際、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
  ※11ページ「周囲の防火措置(防火措置1)」を参照してください。
- 可燃性の壁との距離が確保できない場合は、必ず指定の防熱板を取り付ける。
- 防熱板は取付説明書に従い、正しく取り付ける。
  ※取付説明書は別売の防熱板に付属されています。
  ※12ページ「周囲の防火措置(防火措置2)」を参照してください。

火災のおそれがあります。

- 必ず銘板(機器の側面に貼付)に表示しているガス(ガスグループ)を使用する。

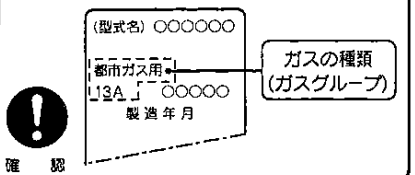
火災・不完全燃焼・爆発点火のおそれや機器の故障の原因になります。

- 転居された場合も、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

※ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

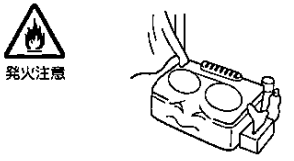
わからない場合やご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

銘　板 (例) 都市ガス用 13Aの場合



- 機器の上や周囲に燃えやすいもの(新聞紙、ティッシュ、カーテン、ふきんなど)を近づけない。

火災のおそれがあります。



- 機器の周囲にスプレー缶を置かない。

熱でスプレー缶の圧力があがり爆発するおそれがあります。

- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。

火災・不完全燃焼のおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

⚠ 警　告

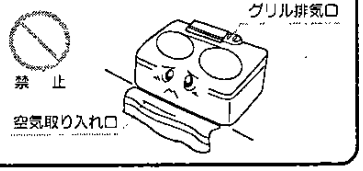
- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。

火災のおそれがあります。

※特にグリル使用中は注意してください。
魚が燃え上がることがあります。

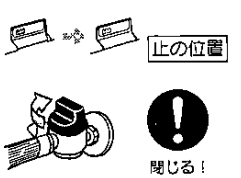
- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
- コンロ下の空気取り入れ口をふさがない。

火災、不完全燃焼のおそれがあります。



- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は次の手順に従ってあわてずすみやかに処置する。

①バーナーの火を消す。
（点火/消火ボタンを止の位置にする。）
⇩
②ガス栓を閉じる。



- 再使用の場合は、15ページからの「使いかた」に従い機器を確認し、わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスへ連絡する。

- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を取り付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。

設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

- 引火性の危険物（ガソリン・灯油・ベンジン・接着剤など）を機器の周囲で保管したり、取り扱う室内には設置しない。

火災のおそれがあります。

- 火をつけたまま機器を持ち運ばない。

火災や、やけどのおそれがあります。

- 小さなお子さまだけで使用させない。

火災・やけどのおそれや、思わぬ事故の原因になります。

⚠ 注　意

- 照明器具など耐熱性の低い樹脂製品の下には設置しない。

照明器具などが変形したり、変色したりします。

- 安定した水平で丈夫な場所に設置する。

調理中のなべなどがすべり落ちて、やけどのおそれがあります。

- お手入れ時は、手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。
- 各部品の突起物に注意し、お手入れを行う。

けが・やけどのおそれがあります。

- バーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。

異常燃焼や故障の原因になります。

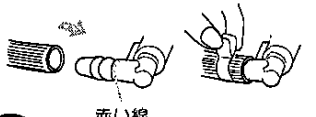
- ゴム管はガス用ゴム管でJISマークが入っているものを使用する。

※ゴム管には都市ガス用とLPガス用がありますので使用ガスに合ったゴム管を使用してください。

ガス漏れの原因になります。

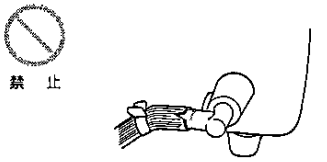
- ゴム管は赤い線まで差し込んで、必ずゴム管止めでしっかり止める。

ガス漏れの原因になります。



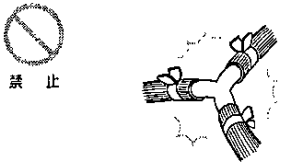
- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。

ガス漏れの原因になります。



- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。

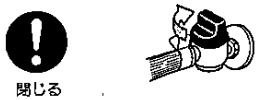
ガス漏れの原因になります。



特に注意していただきたいこと

⚠ 注　意

■ガス事故防止のために
- 使用時の点火、および使用後の消火を必ず確かめる。
- 使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
- 外出や就寝の際には消火を確かめ、必ずガス栓を閉じる。

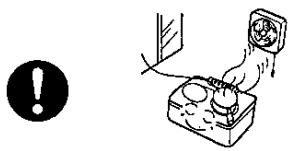


- ゴム管はときどき点検する。
  （約6ヶ月ごと）
  - ひび割れしていないか。
  - 差し込み口がゆるくなっていないか。
- 古くなったゴム管は新しいゴム管に取り替える。

ガス漏れの原因になります。

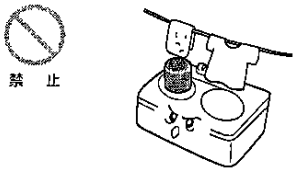
- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。

他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途に使用しない。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。



- 強火で使用する場合、やかんやフライパンなどの取っ手に注意し、火力を調節する。

やけどや取っ手部分の破損の原因になります。

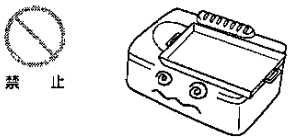
- なべやフライパンなどの取っ手に注意。
  ※熱くなっている場合があります。

やけどのおそれがあります。

⚠ 注　意

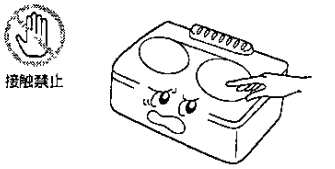
- コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべは使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。



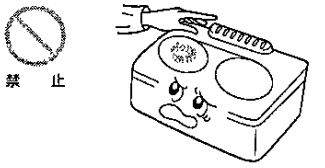
- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。

やけどのおそれがあります。



- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手、衣類などを近づけない。

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。



- この機器専用の付属品あるいは、指定のもの以外は使用しない。
- 市販されているアルミはく製しる受け皿は使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず水を入れる。
- 続けて使用するときは、その都度、必ず水を足す。

火災のおそれや異常過熱により、機器焼損の原因になります。

- グリル水入れ皿に水以外のものを入れない。
- アルミはくや市販のグリル石などをグリル水入れ皿に入れて使用しない。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- グリルとびらに強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。

けがのおそれやグリルとびらが変形する原因になります。

- グリル内に食品屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。

火災のおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

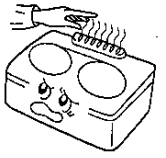
⚠ 注　意

- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は、こぼれないように注意する。
- グリル使用中および使用直後は、グリルガラスに水をかけない。

やけどのおそれやグリルガラスが割れてけがをするおそれがあります。

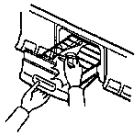
- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。

やけどのおそれがあります。



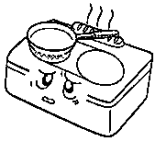
- 魚を取り出すときなど、グリルとびらやガラスにさわらない。
- グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。

やけどのおそれがあります。



- グリル使用中は、なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。

取っ手部が過熱され、破損ややけどの原因になります。



- 魚などの焼きすぎに注意する。

※魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。

火災のおそれがあります。

お　願　い

危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただく項目

- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込んでください。

異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因になります。

- バーナーに煮こぼれがかかったときは、こまめにお手入れを行ってください。

※お手入れは機器が十分冷えてから行ってください。

煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより、機器焼損のおそれがあります。

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しないでください。

火が途中で消えたり、不完全燃焼の原因になります。

- 試運転完了後、機器を長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉じてください。

- 長期間使用しない場合は、
  - ガス栓を閉じてください。
  - 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
  - 乾電池を乾電池ケースより抜いてください。乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

- 本機器は家庭用ですので、業務用として使用しないでください。

著しく寿命が短くなります。

- 機器の分解は絶対にしないでください。

ガス漏れや故障の原因になります。

- 乾電池の⊕、⊖の方向を間違えないでください。

点火できなくなります。

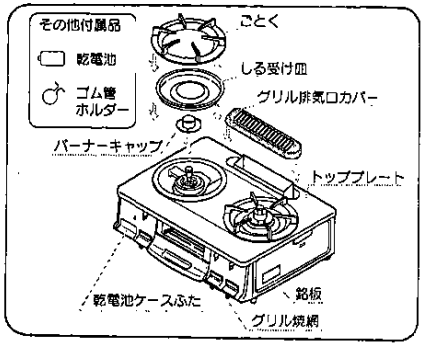
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。

破裂や液漏れの原因になります。

1 使用前に 機器の組立てと設置

組立てかた

包装を取り除き組立てます。
（テープ類は取りはずしてください。）



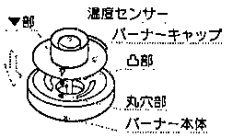
⚠注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

バーナーキャップの確認

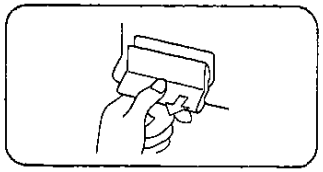
バーナーキャップは▼印の下にある凸部をバーナー本体の丸穴部にはめこみ、確実にセットしてください。



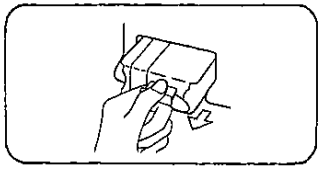
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

乾電池の取り付けかた［単一（1.5V）乾電池 4個使用］

1. 乾電池ケースふたをはずす。
- ●手前に引く

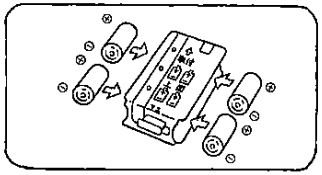


2. 乾電池ケースを取り出す。
- ●つまみを手前に引く

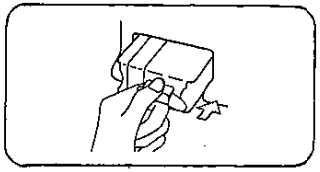


3. 乾電池を取り付ける。

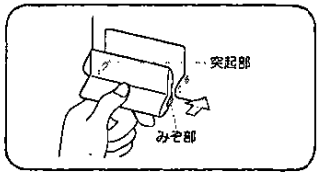
⊕⊖を間違えないように



4. 乾電池ケースを取り付ける。
- ●上面と表示のある面を上にし、奥までいっぱいに入れる



5. 乾電池ケースふたを取り付ける。
- ●みぞ部を本体の突起物に添うように押し込む

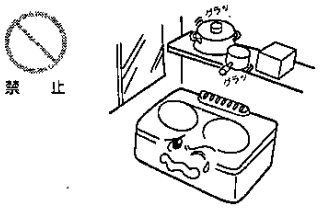


- ●付属の乾電池は、工場出荷時に納められたものので寿命が短くなっている場合があります。
- ●乾電池の寿命は、通常の使いかたで約1年です。

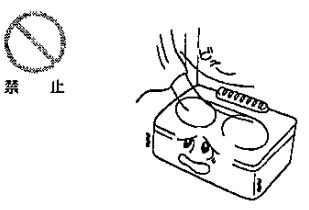
1 使用前に 機器の組立てと設置

設置場所

- 水平で安定したところ。
- 落下物の危険のないところ。



- 強い風の吹きこまないところ。
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがないところ。



※照明器具など耐熱性の低い樹脂製品の下や湯沸器の下には設置しないでください。

周囲の防火措置

▣設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

⚠警告

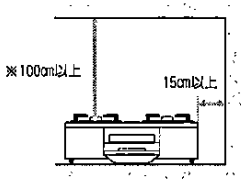
- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず防火措置1または2を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。

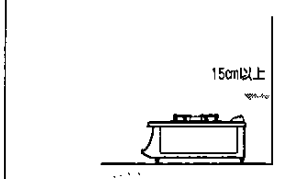
火災のおそれがあります。

防火措置1

- 可燃物（壁・たななど）から離す。

※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。





防火措置2

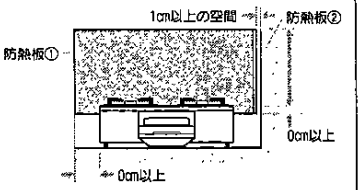
▣防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

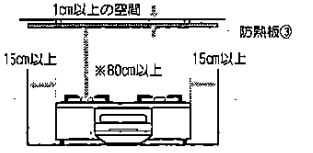
- 壁から上記離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。

火災のおそれがあります。

側面・背面

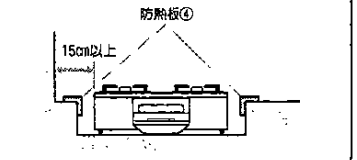


上　面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	415-100-0206	350	600
②	415-100-0205	350	535
③	415-100-0207	550	900
④	415-100-0105	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。お求めは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。
- 防熱板の取り付けは、別売品の防熱板取付説明書に記載されています。取付説明書に従って正しく取り付けを行ってください。

1 使用前に 機器の組立てと設置

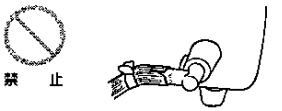
ゴム管の接続

▣ゴム管は下記事項を必ず守り接続してください。

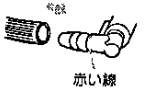
⚠注意

- 検査合格またはJISマーク表示のガス用ゴム管を使用する。

- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなっているゴム管は、使用しない。



- ゴム管接続する場合、ホースエンド(機器背面)の赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

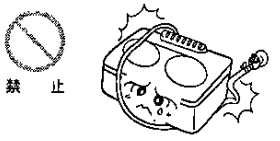


- ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしないでください。

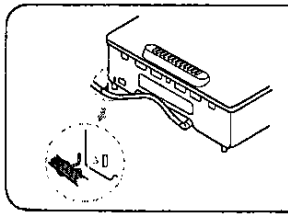
- ガス事故防止のため新しいゴム管に交換する。

お願い

- ゴム管は折れ、ねじれのないようにできるだけ短く（2m以下）、適当にゆとりをもたせてください。
  また、機器の下やグリル排気口の上を通したり、機器に触れたりしないようにしてください。

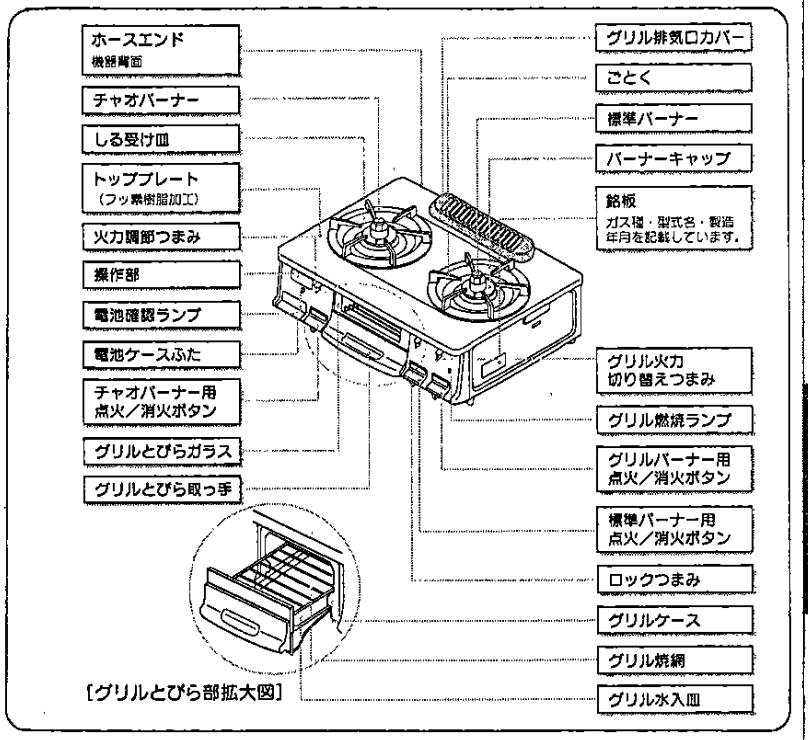


- ゴム管が機器後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、機器に触れないようにして図のように機器後部の穴に差し込んで固定してください。
- 迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスへ依頼してください。



2 使いかた 各部のなまえとはたらき

各部のなまえ



※イラストは10-666です。10-667はチャオバーナー・標準バーナーが左右反対になります。

特　長

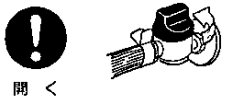
天ぷら油過熱防止機能	焦げつき消火機能	消し忘れタイマー	沸騰自動消火機能（標準バーナー）	焼き物モード（標準バーナー）	グリルとびらガラス
油の温度が高くなりすぎると自動消火します。	焦げつきはじめると自動消火します。	点火後……（コの部）2時間（グリル部）15分で自動消火します。	お湯がわくと自動消火します。	焼網で干物などを焼いたりいりもの料理のときに使います。	グリルを引き出すと下にさがり、魚などが取り出しやすくなっています。

2 使いかた 点火・消火のしかた（コンロ）

1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。
- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。

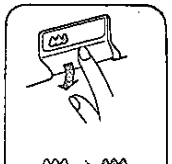
消火の状態でガス栓を全開にしてください。



■ロックって？
- 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火／消火ボタンを作動させない機構です。

2. 点　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。
- 着火を確認してから手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークが赤色に変わります。



- 点火してから数秒間押し続けてください。
- パチパチとスパークして点火します。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、確実に点火させるためにつまみは強火の方向へ動きます。
- 鍋などの水滴はふき取ってください。
- 点火できなかった場合、ブザー音(ピー)でお知らせします。
- 2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火時バーナーに点火したことを確認してください。

ひとくちアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

お願い

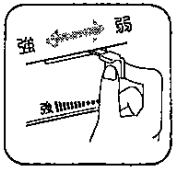
点火の状態で“ロック”の位置にしないでください。故障の原因になります。

⚠注意
- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて使用しない。

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

3. 火力調節

火力調節つまみを左右に動かしてください。



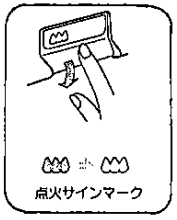
- 火力調節つまみを（強）方向へ動かすと火力は強く、（弱）方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

⚠注意
- 必ず炎の大きさとなべの取っ手の位置を見て火力の調節をしてください。

やけどのおそれや、取っ手が焼損する原因になります。

4. 消　火

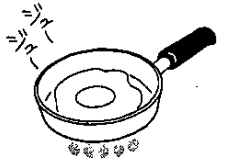
点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



⚠注意
- 使用後は必ず消火を確かめ、ガス栓を閉じる。

コ　ツ

○予熱する場合
- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。



○カレー、ジャムなどの加熱をする場合
- トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中味の温度にムラができないよう時々まぜてください。

○インスタント焼きそばなどをする場合
- 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

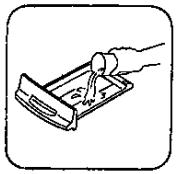
2 使いかた 点火・消火のしかた（グリル）

初めてグリルを使うときは、グリル水入れ皿にコップ1杯分（約200mℓ）の水を入れ、15分程度のから焼きをしてください。（グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。）

1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。

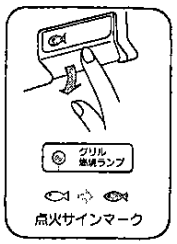


- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿にコップ1杯分（約200mℓ）の水を入れてください。

2. 点　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

- グリル燃焼ランプが点灯し、着火を確認したら手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークが赤色に変わります。



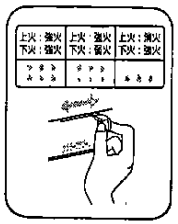
- パチパチとスパークして点火します。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。
  配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火できなかった場合、ブザー音（ピー）でお知らせします。
- 15分連続で使用すると安全のため自動消火します。

3. 火力切り替え

グリル火力切り替えつまみを左右に動かして調節する。

ひとくちアドバイス

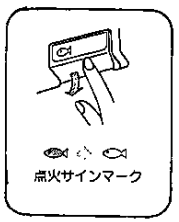
いろいろな調理に合った火力については、付属のグリル料理手帳をご覧ください。



- グリル火力切り替えつまみを左右にスライドさせると、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽くとまります。
- グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

4. 消　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- 消火させた後、すぐ再点火すると燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音（ピー）でお知らせします。

⚠注意

必ず火が完全に消えたことを確認してください。

グリル使用中、使用直後は・・・

⚠警告

- グリル排気口をふさがない。

火災・不完全燃焼のおそれがあります。

⚠注意

- 必ず水を入れて使用する。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- グリルとびらは必ずしめる。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。

やけどや機器焼損の原因になります。

コツ

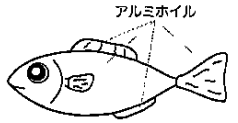
予熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。
- 上記以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度があがってから材料をいれてください。焼きあがったら、熱いうちに材料を取り出してください。

※予熱のときには、グリル焼網を取り出してから予熱してください。

焼きかたのコツ

- 魚を美しく焼くには尾が手前にくるように焼いてください。
- こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるかアルミホイルでおおって焼いてください。



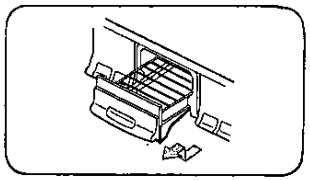
グリル水入れ皿の取り出しと取り付け

▣取り出しかた

- グリルとびら取っ手を手前に引き出し、少し持ちあげて取り出してください。

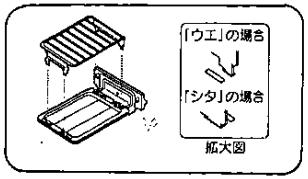
▣取り付けかた

- 取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
- グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、奥にあたるまできっちりと入れてください。



グリル焼網の高さ調整

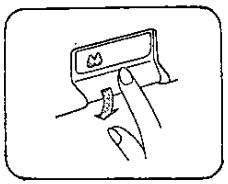
- グリル水入れ皿の切り込み穴に焼網の脚部を差し込んでください。
  「シタ」/焼網が低くなります
  「ウエ」/焼網が高くなります
- 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。



2 使いかた
沸騰自動消火機能の使いかた（標準バーナー）

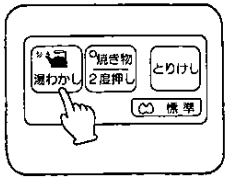
1. 点　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



2. 湯わかしキーを押す。

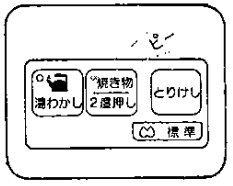
点火する前にキーを押しても受け付けません。



- 点火したら早めに湯わかしキーを押してください。
  温度センサーが熱くなってから湯わかしキーを押すと自動消火が遅くなることがあります。
- 弱火では使用しないでください。
  お湯がわく前に自動消火します。

3. 自動消火

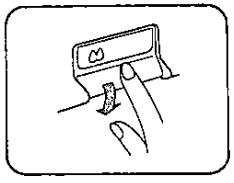
お湯がわくとブザー音（ピー）と焼き物モードランプの点滅（3回）でお知らせします。



- やかんや鍋の材質、水量などにより、自動消火するタイミングが異なります。
  水量は500mℓ～3.5ℓが適切です。
- 熱いフライパンなどをのせると自動的に火が消えることがあります。
- 自動消火しても点火／消火ボタンは戻りません。

4. 使用後

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



とりけしキーの使いかた　設定を間違えたとき、替えたいときに使用します。

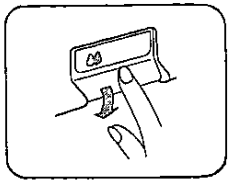
とりけしキーを押す。

- 沸騰自動消火機能および焼き物モードが取り消されます。
- とりけしキーを押しても消火しません。

2 使いかた
焼き物モードの使いかた（標準バーナー）

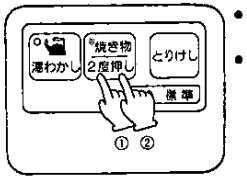
1. 点　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



2. 焼き物キーを2度押す。

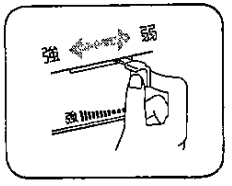
点火する前にキーを押しても受け付けません。



- 点火したら早めに焼き物キーを押してください。
- 油ものの調理中に焼き物モードを選択するときは、特に注意してください。

3. 調　理

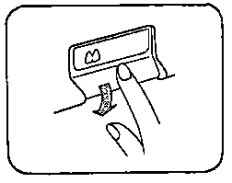
調理にあわせて火力調節をしてください。



- コンロで魚などを焼くと魚の油などによって温度センサーが汚れ、感度が悪くなる原因になりますので、魚はグリルで焼いてください。
- 調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のため自動消火します。消火操作を行い、温度センサーが冷えてから再使用してください。

4. 消　火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



焼き物モードを使うときは・・・

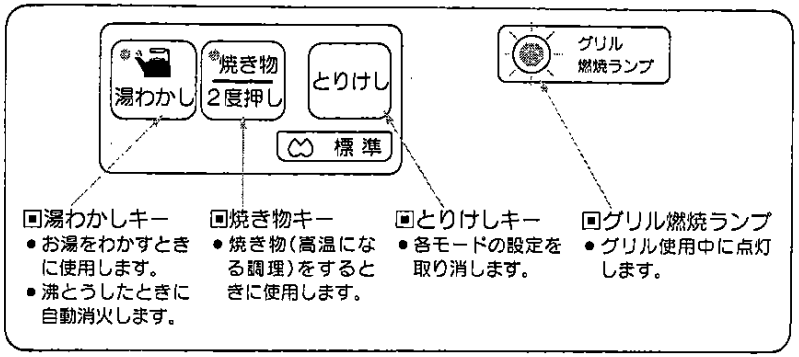
- 焼網は底の凸凹や溝の切りかたが大まかなホーロー製皿付きのものを使用してください。
  ※石膏付きなどは、調理中に早めに火が消えることがあります。
- 焼網を長時間焼き物モードで使用すると焼網をはずすとき、ごとくに引っつくことがあります。

※焼き物モードでは、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は働きません。

安全機能・温度センサーについて

便利機能と安全機能のはたらき

- 標準バーナーには、便利機能（沸騰自動消火機能・焼き物モード）がついています。
- 点火してからでないと、モード選択はできません。



▣湯わかしキー
- お湯をわかすときに使用します。
- 沸とうしたときに自動消火します。

▣焼き物キー
- 焼き物（高温になる調理）をするときに使用します。

▣とりけしキー
- 各モードの設定を取り消します。

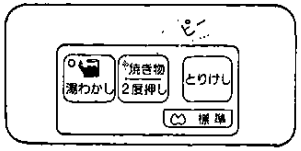
▣グリル燃焼ランプ
- グリル使用中に点灯します。

安全機能がはたらいたとき

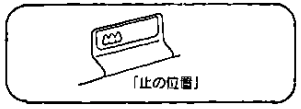
- 自動的に火が消えると同時にガスも止まり、ブザー音（ピー）でお知らせします。

⚠注意

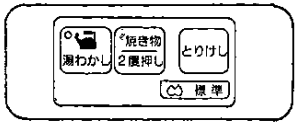
天ぷら油過熱防止機能が働いたときは、鍋や油の温度が相当高くなっていますので、やけどに注意してください。



- 点火／消火ボタンを「止の位置」にしてください。

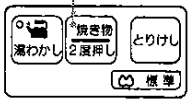


- 安全機能がどのバーナーで働いたかをランプの点滅でお知らせします。



お知らせ表示

- 安全機能が働いたり、使用方法に不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音（ピー）が鳴りランプ点滅でお知らせします。

チャオバーナー不具合時	標準バーナー不具合時	グリルバーナー不具合時
湯わかしキーのランプの点滅でお知らせします	焼き物キーのランプの点滅でお知らせします	グリル燃焼ランプの点滅でお知らせします
		

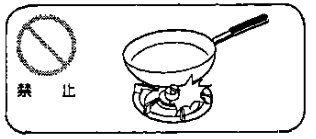
点滅回数で原因（内容）をお知らせします

点滅回数	現象		原因（内容）	参照ページ
1回	点火不良		点火/消火ボタンの押しかたが弱い	15・17
			バーナーキャップが正しくセットされていない	9
			ガス栓の開きが不十分	15・17
2回	途中消火	立消え安全装置	煮こぼれや風で消火	29
			バーナーキャップが正しくセットされていない	9
3回		焦げつき消火機能	調理物の焦げつきまたは鍋などの空だきの場合自動消火	14
		天ぷら油過熱防止機能	油の温度が高くなりすぎると自動消火	14
4回		消し忘れタイマー	点火から(コンロ2時間：グリル15分)経過	14
5回		温度センサー	点検が必要です。お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。	――
6回		電気回路		

2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

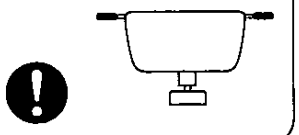
温度センサーの注意

- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには、布に水を侵し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。



正しい鍋ののせかた

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。



- このような状態では使わないでください。（正常に作動しなくなります。）

- 鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300ｇ以上（調理物の重さを含む）必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

揚げ物調理時の注意

- 揚げ物調理するときは、200mℓ（コップ一杯分）以上の油で使用してください。
  油が少なすぎると、機能が正しく働かず高温になっても自動消火しない場合があります。

焦げつき消火機能について

- 焦げつき消火時の焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。

こんな調理は標準バーナーの焼き物モードを使用してください。

- 標準バーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。
  下記のような調理は途中消火することがありますので、焼き物モードを使用してください。
  - ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
  - ・焼網を使った料理（めざし・するめをあぶるなど）
  - ・いりもの料理（ごま・大豆など）
  - ・焼きもの料理（お好み焼き・たこ焼きなど）
  - ・焼飯

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて

《コンロバーナーに適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。

鍋の選びかた

- コンロバーナーに適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製（アルミなど）のものです。
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	天ぷら・フライなどの揚げもの料理	湯わかし
アルミ製の鍋・フライパン・やかん	◎	○	◎
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手・多層）の鍋	○	○	○
ステンレス製薄手（底2mm未満）の鍋	○	×	○
鉄製の鍋・フライパン・中華鍋	○	○	×
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋	○	×	×
◎：最適。 ○：適しています。 ×：適していません。		×：温度を正しく検知できないおそれがあります。	×：沸とう前に自動消火したり、沸とう後も燃焼がつづくことがあります。

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ

○ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
○けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点　検

点検項目	点検のしかた	処置
ゴム管は？	ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。 	新しいゴム管と交換してください。
乾電池は？ 電池確認ランプ	使用時に電池確認ランプが点滅していませんか。 電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、点火できません。 乾電池の寿命はおよそ１年が目安です。	新しい乾電池と交換してください。 (10ページ参照) お願い 同じ種類の乾電池を4個同時に交換してください。
各部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・しる受け皿・ごとく・グリル排気口など正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。 (9ページ参照)
バーナーキャップは？ (コンロ部)	炎口がめづまりしていませんか。 傾いたり、浮いたりしていませんか。 	お手入れのしかたをご覧ください。
グリル水入れ皿は？	脂がたまっていませんか。	
温度センサーは？	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
●ごとく　●しる受け皿 ●グリル排気口カバー ●グリル水入れ皿	中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れを洗い落とした後、乾いた布で水気をふき取ってください。なお、グリル水入れ皿は、使用の都度引き出してきれいに掃除してください。
●機器表面 ●操作部 ●グリルとびら(ガラス) ●グリルとびら取っ手	乾いた布でよくふいてください。 汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。 グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。

○日常の点検・お手入れは、必ず行ってください。
○お手入れが必要な所以外は、絶対に分解しないでください。

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
●トッププレート(フッ素樹脂加工) ●グリル焼網	スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジの柔らかい面や布などでふき取ってください。 ●使用のたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。 ●金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤（アルカリ洗剤）は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますのご使用にならないでください。 ●お手入れの際に強くこすると表面の特殊加工がはがれる場合があります。（グリル焼網表面の特殊加工がはがれる場合があります。） ●トッププレートとごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。はがれても使用上問題はありません。
●グリルケース(セルフクリーニング加工)	●乾いた布でからぶきしてください。(炭化した脂カスをふき取るため) ●脂でべとべとしているときは30分～1時間程度、グリル水入れ皿に水を入れて、から焼きをしてください。セルフクリーニング加工により、グリル内に飛び散った脂を炭酸ガスと水に分解して蒸発させ、脂に含まれた不純物の炭化を早めます。 ⚠注意 から焼き中であっても、グリル水入れ皿に水を入れ、水が少なくなってきたら必ず水を補充する。 火災のおそれや機器焼損の原因になります。 洗剤やみがき粉で洗ったり金属タワシなどの硬いものでこすらないでください。セルフクリーニングの効果がなくなることがあります。 グリルケースの取り出しかた グリル水入れ皿を完全に取り出して、グリルケースを手前へ少し持ち上げて引き出してください。取り付けは奥まできっちりと押し込んでください。
●バーナーキャップ	●お手入れをされるときは必ず柔らかめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。 ●煮こぼれしたときは、必ず手入れしてください。 ●万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。 溝部分
●温度センサー	●温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。 ※温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。

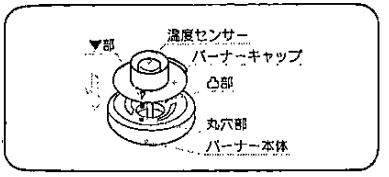
点検・お手入れ

お手入れ後のセット方法

▣バーナーキャップの取り付けかた

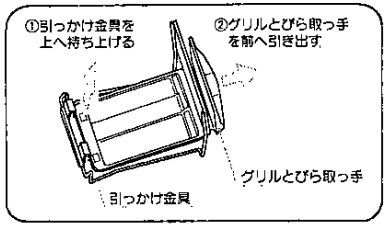
バーナーキャップは▼部の下側にある凸部をバーナー本体の丸穴部に合わせてセットしてください。

バーナーキャップを正しく取り付けなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、部品が焼損するおそれがあります。

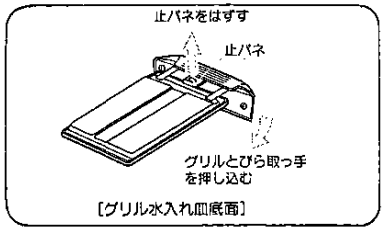


▣グリル水入れ皿の取りはずしと取り付け

取りはずしかた

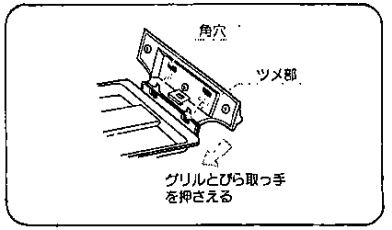


テーブルや台の上に乗せ、引っかけ金具を持ち上げてグリルとびら取っ手(グリル水入れ皿と一体)を前へ引き出す。

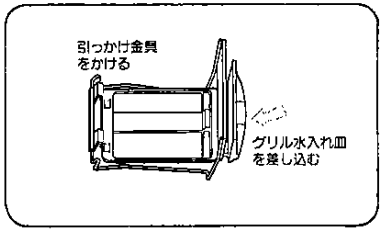


グリルとびら取っ手を押し込みながら止バネを上方へはずす。

取り付けかた



グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を押さえる。



引っかけ金具を上へ持ち上げながらグリル水入れ皿を差し込み、引っかけ金具をかける。

故障かな？と思ったら

- 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
  まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 消火する。	●ガス栓が全開になっていますか？	15
	●ゴム管が折れていませんか？	18
	●乾電池が消耗していませんか？	25
	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	27
	●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	26
	●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？	29
	●点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？（数秒間押しましたか？）	15・17
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。 **⚠警告** ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。	2
	⚠注意 ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ ガス漏れの原因になります。	13
	●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	29
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？	29
	●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？	29
	●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	29
	●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？	21
	●温度センサーが汚れていませんか？	25
	●鍋を正しくのせていますか？	23
	●火をつけてから2時間(コンロ側)、15分(グリル側)以上たっていませんか？	21
	●鍋底が凸凹していませんか？	23
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	27
	●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	26

故障かな？と思ったら

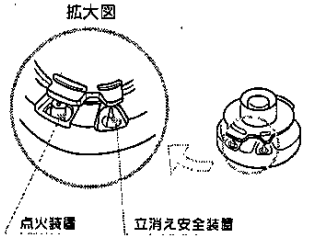
●次のような現象は故障ではありません

●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	⇨	部品についている油が焼けるためです。17ページをご覧になり、から焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	⇨	同時点火方式となっていますので、1ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。	⇨	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	⇨	焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスサービスショップ、大阪ガス支社に連絡してください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）
●再び点火されるときは、原因を除去した後、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
●立消え安全装置や点火装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）



アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

●２８～２９ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度確認してください。
●確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明の場合は、ご自分で修理をなさらないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。なお、連絡していただくときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガステーブル《セイフル》
2. 大阪ガス商品コード
機器左側面に貼付してあります。　例 (N) 10-666 (U) 大阪ガス株式会社 09
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

<u>ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。</u>
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
●ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

●保証書に記載のように、機器の故障について、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）します。

補修用性能部品の最低保有期間

●補修用部品の最低保有期間は、当製品の製造打ち切り後６年です。その後の修理は補修用性能部品がなく、修理できない場合がありますのでご了承ください。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕様

仕　様

品名	ガステーブル《セイフル》	
商品コード	10-666	10-667
型式名	LW2202SL	LW2202SR
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・消し忘れタイマー（コンロ部：2時間，グリル部：15分）	
便利機能	沸騰自動消火機能	
外形寸法	高さ180㎜×幅592㎜×奥行き477㎜	
重量（本体）	13.5kg	
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池（単1乾電池（1.5V）×4個） グリル料理手帳・ゴム管ホルダー	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当りのガス消費量　kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリルバーナー		
都市ガス用	13A (kwt/h)	4.65 (4,000)	2.97 (2,550)	2.56 (2,200)	9.77 (8,400)	φ9.5㎜ ガス用ゴム管
LPガス	(kg/h)	4.20 (0.301)	2.94 (0.211)	2.65 (0.190)	9.63 (0.690)	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

メモ